HISTOIRE D'ENFER

Les Vins Du Docteur & Associés : Mode d'Emploi
Millésimes 2010-2011

Indications

Toutes les cuvées sont issues de raisins vendangés à la main et de rendements inférieurs à 35 hl/ha pour les rouges, de 45 hl/ha pour les blancs, voire même microscopiques pour le vin liquoreux (5 hl/ha). Tous les vins sont A.O.C Valais.
Les vignes sont conduites en lutte raisonnée et se situent entre Salquenen, Miège, Sierre et Corin sur Sierre, au cœur du Valais. Les terroirs de Salquenen, Sierre et de Corin grâce à leur calcaire confèrent de la minéralité aux vins tandis que la zone de Miège plus argileuse transmet sa texture plus vineuse.
Toutes les cuvées sont élevées en fût de chêne merrain à grains fins avec de 30 à 100 % de fûts neufs. L'élevage dure 12 à 18 mois avec le minimum de soufre possible afin de préserver la pureté du fruit et la digestibilité du vin. Les vins blancs secs sont élevés en cuve inox pendant 12 mois environ. Les blancs «Réserve» sont élevés avec une touche de barrique voir plus pour certaines cuvées afin d'apporter une note de complexité au vieillissement et contribuer à l'équilibre en bouche.
La mise en bouteille se fait après une légère filtration et en respectant le calendrier lunaire afin de préserver toutes les qualités organoleptiques du vin ; ainsi on atténue les effets traumatisants de la mise en bouteille.
Toutes les cuvées sont dotées en général d'un potentiel de garde de 5 à 15 ans selon les millésimes, mais peuvent se goûter déjà après 2-3 ans.
2011 : Millésime dans le style de 2009 avec moins de rendements et avec des Blancs plus toniques que 2009 et des rouges plus concentrés surtout en Syrah, Diolinoir avec une réussite exceptionnelle pour le Cornalin plus complet que le 2010.
2010 : issu de très petits rendements. Les vins sont dynamiques, racés et concentrés aussi bien en blancs qu'en rouge. Pour les amateurs de précision et d'élégance !
2009 : millésime plus chaud, vineux avec des vins plus denses. Très belles réussites dans les cépages plus tardifs comme la syrah l'humagne rouge et le cornalin, et grands pinots grâce à leur superbe terroir.

Composition

Humagne Blanche		*Sèche, élaborée sur lies en cuve*	**2011**
Petite Arvine		*Sèche, élaborée sur lies en cuve*	**2011**
Petite Arvine	**Réserve**	*Sèche, élaborée sur lies en fût*	**2011**
Amigne	**Réserve**	*Sec, élaboré sur lies majoritairement en cuve*	**2010**
Blanc		*Synergie de Sylvaner, Petite Arvine sèche et de Malvoisie*	**2010**
Blanc	**Réserve**	*Synergie de Petite Arvine sèche, de Malvoisie et Sylvaner*	**2009-10**
Chardonnay	**Réserve**	*Discrètement élevé en fût*	**2010-11**
Païen	**Réserve**	*Discrètement élevé en fût*	**2010-11**
Diolinoir		*2 cuvées parcellaires différentes*	**2011**
Humagne rouge		*2 cuvées parcellaires différentes*	**2011**
Syrah		*2 cuvées parcellaires différentes*	**2010**
Cornalin		*1 cuvée parcellaire de 2 parcelles*	**2010**
Pinot Noir		*5 cuvées parcellaires différentes*	**2010**
L'Enfer du Temps		*Vin rouge muté à la façon d'un Porto vintage*	**2003**
L'Exception Grain Noble		*Liquoreux de Marsanne passerillée et flétrie sur souche*	**2010**
Post Tenebras Nux		*Huile de Noix maison*	**2012**

Effets secondaires

En général, très faibles si la posologie journalière de 2-3 dl est respectée. Pas de céphalée vue la faible teneur en So2 et alcool modéré à 13 % vol. Ivresse en cas de surdosage, mais difficile à reproduire vue la faible production!

Posologie

L'absorption quotidienne et modérée de 2-3 dl/j de vin diminue la mortalité cardio-vasculaire par augmentation du bon cholestérol (HDL) et apport de polyphénols anti-oxydants qui diminuent la transformation du mauvais cholestérol (LDL) en très mauvais cholestérol (LDL oxydé) qui se dépose dans la paroi des artères.

HISTOIRE D'ENFER SA – 2, ROUTE DE LA RAYE 3960 CORIN-SUR-SIERRE (VS) SWITZERLAND
Tel : +41 79 200 61 91 email : patrick.regamey@hin.ch
WWW.HISTOIREDENFER.CH

HISTOIRE D'ENFER

Nos Vins (AOC Valais)			**Quantité : bts**		**Prix en CHF**
Humagne Blanche		**2011**	____	75 cl	24.-
Petite Arvine		**2011**	____	75 cl	26.-
Amigne Réserve		**2010**	____	75 cl	32.-
Blanc		**2010**	____	75 cl	26.-
Blanc Réserve		**2009**	____	75 cl	34.-
Blanc Réserve		**2010***	____	75 cl	34.-
	Synergie de Petite Arvine sèche et de Malvoisie et de sylvaner VV				
Petite Arvine Réserve		**2011***	____	75 cl	36.-
Chardonnay Réserve VV		**2011***	____	75 cl	48.-
Païen Réserve		**2010-11***	____	75 cl	36.-
Diolinoir		**2011***	____	75 cl	30.-
Humagne Rouge		**2011***	____	75 cl	36.-
Humagne Rouge Enfer de la Roche		**2011***	____	75 cl	52.-
Syrah		**2011***	____	75 cl	36.-
Syrah	*Enfer de la Patience*	**2011***	____	75 cl	48.-
Cornalin	*Enfer du Calcaire*	**2011***	____	75 cl	48.-
Pinot Noir	*Enfer du Désir*	**2011***	____	75 cl	30.-
Pinot Noir	*Enfer du Plaisir*	**2011***	____	75 cl	36.-
Pinot Noir	*Enfer de la Passion*	**2011***	____	75 cl	48.-
Pinot Noir	*Enfer du Calcaire*	**2011***	____	75 cl	52.-
Pinot Noir	*Calcaire absolu*	**2011***	____	75 cl	78.-
L'Exception Grain Noble		**2010***	____	37.5 cl	48.-
Liquoreux de Marsanne vendangée le jour de Noel					
L'Enfer duTemps	*Vin rouge muté*	**2003**	____	75 cl	48.-
Post Tenebras Nux*	*Huile de noix*	**2012***	épuisé	37.5 cl	25.-

Disponibilité: **Livrable *** dès avril 2013

Total : ____
TVA incluse 8,0 %

Confection en cartons de 6 bouteilles

Vos coordonnées

NOM _____
Prénom _____
Email _____
Rue _____
NP _____
Ville _____
Tel _____

Histoire d'Enfer SA
No de TVA : CHE-114.332.288
UBS SA
Compte : 0268-516659.01 R
IBAN CH06 0026 8268 5166 5901 R
UBSWCHZH39L

HISTOIRE D'ENFER SA – 2, ROUTE DE LA RAYE 3960 CORIN-SUR-SIERRE (VS) SWITZERLAND
Tel : +41 79 200 61 91 email : patrick.regamey@hin.ch
WWW.HISTOIREDENFER.CH

HISTOIRE D'ENFER

Nos Pinots Noirs 2010 (AOC Valais) **Quantité** **Prix en CHF**

Après 2008 qui nous a permis de faire des Pinots stylés et appréciés, 2009 nous a donné l'opportunité d'approfondir la connaissance de nos terroirs aboutissant à la création de 2 nouvelles cuvées, « l'Enfer du Plaisir » et « Calcaire absolu ».2010 est à la fois une synthèse de la tonicité des 2008 et du velouté des 2009.
De plus, nous avons accru la part de raisins entiers dans un millésime plus chaud pour préserver encore plus de fraîcheur et d'élégance.
Tous les pinots ont été élevés avec les mêmes soins et avec la même qualité de barrique durant 12 mois. Comme des enfants ils sont tous beaux, différents et uniques.

Pinot Noir *Enfer du Désir* **2011*** 75 cl 30.-
Issu de l'assemblage de nos différentes parcelles alliant à la fois puissance, finesse et fraîcheur.

Pinot Noir *Enfer du Plaisir* **2011*** 75 cl 36.-
Issu de 2 parcelles Bretton (à Corin) et Chivereau (à Miège), ce pinot s'illustre par sa plus grande finesse et qualité de tannins.

Pinot Noir *Enfer de la Passion* **2011*** 75 cl 48.-
Issu de la parcelle Bretton située sur les beaux terroirs calcaires de Corin, le vin a été vinifié raisins entiers afin d'apporter un supplément de fraîcheur, de complexité et d'arômes très typés de rose antique que nous aimons beaucoup car il rappelle certains grands crus de la Bourgogne.

Pinot Noir *Enfer du Calcaire* **2011** 75 cl 52.-
Issu d'une parcelle unique située à Salquenen et caractérisée par un terroir ultra minéral composé de 80% de calcaire sublimant la finesse et la jeunesse du fruit
Donne un vin tout en longueur, d'une droiture, fleuretant avec une touche de noble austérité, il gardera sans doute beaucoup de qualités durant deux décennies.

Pinot Noir *Calcaire absolu* **2011*** 75 cl 78.-
Issu de la même vigne de Salquenen et vinifié avec 100 % de raisins entiers.
Cette cuvée ultra confidentielle a produit un grand pinot sans aucune compromission bâti pour la garde et le plaisir des vrais amateurs qui n'ont pas peur d'attendre son apogée.

Disponibilité:

Total : ____
TVA incluse 8.0 %

Confection en cartons de 6 bouteilles

Vos coordonnées

Prénom _____
Nom _____
Email _____
Rue _____
NP _____
Ville _____
Tel _____

Histoire d'Enfer SA
No de TVA : CHE-114.332.288
UBS SA
Compte : 0268-516659.01 R
IBAN CH06 0026 8268 5166 5901 R
UBSWCHZH39L

HISTOIRE D'ENFER SA – 2, ROUTE DE LA RAYE 3960 CORIN-SUR-SIERRE (VS) SWITZERLAND
Tel : +41 79 200 61 91 email : patrick.regamey@hin.ch
WWW.HISTOIREDENFER.CH

HISTOIRE D'ENFER

Nos Vins en Magnum (AOC Valais)			**Quantité**	**Prix en CHF**	
Blanc		**2010**	____	150 cl	58.-
Blanc Réserve		**2009**	____	150 cl	76.-
Amigne		**2010**	____	150 cl	72.-
Chardonnay VV Réserve		**2010**	____	150 cl	110.-
Païen Réserve		**2010**	____	150 cl	80.-
Petite Arvine Réserve		**2010**	____	150 cl	80.-
Diolinoir		**2008**	____	150 cl	65.
Humagne Rouge		**2008**	____	150 cl	72.-
Humagne Rouge		**2010**	____	150 cl	80.-
Humagne Rouge Enfer de la Roche		**2010**	épuisé	150 cl	125.-
Syrah		**2010**	____	150 cl	80.-
Syrah	*Enfer de la Patience*	**2009**	____	150 cl	110.-
Syrah	*Enfer de la Patience*	**2010**	____	150 cl	125.-
Cornalin	*Enfer du Calcaire*	**2009**	____	150 cl	110.-
Cornalin	*Enfer du Calcaire*	**2010**	____	150 cl	115.-
Pinot Noir	*Enfer du plaisir*	**2009**	____	150 cl	80.-
Pinot Noir	*Enfer du plaisir*	**2010**	____	150 cl	80.-
Pinot Noir	*Enfer de la Passion*	**2008**	____	150 cl	104.-
Pinot Noir	*Enfer de la Passion*	**2009**	____	150 cl	110.-
Pinot Noir	*Enfer de la Passion*	**2010**	____	150 cl	110.-
Pinot Noir	*Enfer du Calcaire*	**2008**	____	150 cl	120.-
Pinot Noir	*Enfer du Calcaire*	**2009**	____	150 cl	125.-
Pinot Noir	*Enfer du Calcaire*	**2010**	____	150 cl	125.-
Pinot Noir	*Calcaire Absolu*	**2010**	épuisé	150 cl	180.-

Disponibilité: **Livrable*** dès 2013 Total :

____

TVA incluse 8.0 %

Vos coordonnées

NOM _____
Prénom _____
Email _____
Rue _____
NP _____
Ville _____
Tel _____

Histoire d'Enfer SA
No de TVA : CHE-114.332.288
UBS SA
Compte : 0268-516659.01 R
IBAN CH06 0026 8268 5166 5901 R
UBSWCHZH39L

HISTOIRE D'ENFER SA – 2, ROUTE DE LA RAYE 3960 CORIN-SUR-SIERRE (VS) SWITZERLAND
Tel : +41 79 200 61 91 email : patrick.regamey@hin.ch
WWW.HISTOIREDENFER.CH